

Service

Se først i kapitlet som omhandler driftsforstyrrelser dersom feil oppstår. Dreier det seg om en teknisk feil ? Ta i tilfelle kontakt med vårt servicekontor eller butikken der du kjøpte produktet.

- Forberedelser til samtalen:
- Hvordan ytrer feilen seg ?
 - Under hvilke omstendigheter oppstår feilen ?
 - Noter følgende nummer:

Modell: _____
PNC nr.: _____
S-Nr.: _____
Innkjøpsdato: _____

Garantibetingelser
I Norge gjelder ”NELs leveransebetingelser” og forbrukerkjøpsloven ved salg av elektriske husholdningsapparater.

Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

ELECTROLUX HOME PRODUCTS NORWAY AS –
SERVICE
Risløkkveien 2
Postboks 77 Økern
0508 Oslo
Tlf.: 815 00 560

Brugsanvisning DK

Bruksanvisning SV

Instruksjonshefte NO



mod. EKM 9940 X

GENERELLE OPLYSNINGER TIL SLUTBRUGEREN

MILJØBESKYTTELSE

Kassering af emballage



Sortér de forskellige former for emballage (pap, polystyren osv.), og kassér dem i overensstemmelse med de lokale bestemmelser for affaldshåndtering.

Dette komfur overholder følgende EU-direktiver:

- 73/23/EEC vedrørende "Lavspænding".
- 89/336/EEC vedrørende "Elektromagnetiske forstyrrelser".
- 90/396/EEC vedrørende "Gasapparater".
- 89/109/EEC vedrørende "Materialer, der kommer i berøring med fødevarer"
- Herudover overholder ovennævnte direktiver direktiv 93/68/EEC.
- Dette husholdningsapparat er konstrueret til brug i en normal husholdning i Danmark og må derfor kun anvendes til dette formål.

TIL KUNDEN

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før De tager komfuret i brug, og gem den til fremtidig brug.
- Sørg for, at potentiel farlig emballage (plastikposer, polystyren osv.) holdes væk fra børn.

FEJL OG MANGLER / AFHJÆLPNINGREGT

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt.

Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet "Service"

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter *ikke*

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives u hensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

SERVICE

Hos Electrolux Service A/S kan De bestille service, samt købe reservedele.

Benyt venligst nedennævnte telefonnummer: **70 11 74 00**

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center.

ANBEFALINGER OG ADVARSLER

VIKTIGT:

- Før De tager komfuret i brug, skal De huske at fjerne det plastikovertræk, der beskytter dele af komfuret (frontpanel, dele i rustfrit stål, osv.).
- Anvend ikke komfuret til rumopvarmning.
- Når komfuret ikke er i brug, anbefaler vi, at *De afbryder strømmen og lukker for hovedventilen til gas.*

I TILFÆLDE AF BRAND:

- I tilfælde af brand, skal der *straks lukkes for hovedventilen til gassen, strømmen skal afbrydes*, og der må aldrig under nogen omstændigheder hældes vand på brændende olie.
- Opbevar ikke brændbare produkter eller aerosole beholdere nær gasblussene, og anvend dem ikke i nærheden af tændte gasblus.

SIKKERHED OG BØRN

- Opbevar ikke ting, der kan tiltrække børn, på eller i nærheden af komfuret.
- Sørg for at holde børn væk fra komfuret: Glem ikke, at dele af komfuret eller gryder og pander kan blive meget varme og farlige under brugen og altid skal køle af.
- For at undgå at pander falder på gulvet, bør de vendes således, at håndtagene peger ind mod bagenden af komfuret og ikke ud i rummet eller over tilstødende gasblus.
- Under madlavningen bør der ikke anvendes tøj med lange, flagrende og brændbare ærmer. Hvis der går ild i dem, kan det medføre alvorlige kvæstelser.

ADVARSEL - OVN:

Når ovnen eller grillen er i brug, kan tilgængelige dele blive meget varme, og det er derfor nødvendigt at holde børn væk fra komfuret.

- Lav aldrig mad på den nederste del af ovnen.
- Vær opmærksom på, at De kan komme til skade, hvis De støder ind i ovnlågens hængsler.
- Lad ikke børn sidde på eller lege med ovnlågen. Stå ikke på ovnlågen for at nå op til skabe ovenover.

VARMESKAB

Der må ikke placeres brændbare materialer eller køkkenredskaber i plastik i varmeskabet (placeret under ovnen).

KOMFURER MED GLASLÅG

Når komfuret er i brug, skal det sikres, at glaslåget ikke er i berøring med en pande. Efter brug må glaslåget aldrig lukkes på, mens gasblussene eller de elektriske varmeplader stadig er varme.

For din sikkerhet

Komfyren skal bare brukes til sitt påtenkte formål, det vil si å tilberede mat i hjemmet.

I forbindelse med service eller vedlikehold skal utvendige plater under ingen omstendighet fjernes av andre enn kvalifisert personell.

Noen viktige huskereglar

Sørg for at du vet hvordan komfyren betjenes før du tar den i bruk.

Alle brytere på komfyren må være skrudd av etter bruk.

Hold alltid god avstand når du åpner stekeovnsdøren slik at varmen ikke slår deg i ansiktet.

Bruk alltid tørre grillvotter av god kvalitet når du tar noe ut av stekeovnen.

Vær forsiktig når du tar noe ut av stekeovnen, da innholdet kan være svært varmt.

Hold alltid dørene på komfyren lukket når den ikke er i bruk.

Plasser alltid kokekar midt på gassblussene, og vend dem slik at man ikke uforvarende kommer borti håndtakene, og slik at de ikke blir oppvarmet av andre bluss.

Hold komfyren ren, da fettansamlinger kan forårsake brann.

La alltid komfyren bli kald før den rengjøres.

Følg alltid gjengse regler for mathåndtering og hygiene for å unngå bakterievekst.

Hold alltid ventilasjonsåpninger fri for hindringer.

Skru alltid av strømmen før stekeovnslampen rengjøres eller skiftes ut.

Ikke la barn komme i nærheten av komfyren når den er i bruk, da overflatene blir varme under og etter tilberedning.

Ikke la noen sitte eller stå på noen del av komfyren.

Ikke varm opp uåpnede matbeholdere da det kan bygge seg opp trykk i beholderen slik at den sprenges.

Ikke lagre kjemikalier, mat eller beholdere under trykk i eller på komfyren eller i skap rett over eller i nærheten av den.

Ikke fyll dype frityrpanner mer enn 1/3 full med fett eller olje, og bruk heller ikke lokk.

LA IKKE OVNE VÆRE UTEN TILSYN MENS DEN ER I BRUK.

Plasser ikke brennbare gjenstander eller gjenstander av plast på eller nær gassblussene.

Ikke bruk egne spillsamlere på gassblussene.

Ikke varm opp rommet med komfyren.

Ikke tørk klær eller plasser andre gjenstander over eller nær gassblussene eller stekeovnsdøren.

Ikke bruk plagg med lange og flagrende ermer under tilberedning.

Ikke plasser brennbare materialer i stekeovnen eller i varmeskapet under.

Ikke la det bygge seg opp fett eller olje på ovnsbrettene, grillpannen eller gulvet i stekeovnen.

Ikke plasser kjøkkenutstyr eller plater på gulvet i stekeovnen.

Bruk alltid risten når du griller fet mat.

Ikke dekk til grillristen med aluminiumsfolie.

Ikke plasser varme emaljerte deler i vann – la dem først bli kalde.

Tørk straks opp eddik, kaffe, melk, saltvann eller sitron- eller tomajuce – ikke la det bli liggende i kontakt med emaljerte deler (inni stekeovnen og på brettene).

Ikke bruk skuremiddel eller andre ripende midler på flater av rustfritt stål eller emalje.

DEMONTERING AF TOPPLATEN

De innvendige delene repareres eller byttes slik: Løft opp glasslocket og ta det av ved å trekke det oppover. Fjern gitrene, og deretter gassblussene og flammesprederne (se fig. 13). Fjern de synlige skruene V på topplaten (se fig. 14). Demonter topplaten ved å fjerne de 4 bakre skruene A

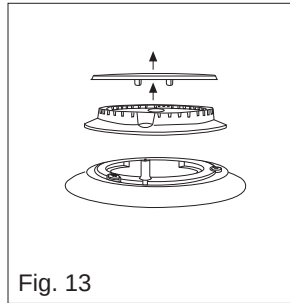


Fig. 13

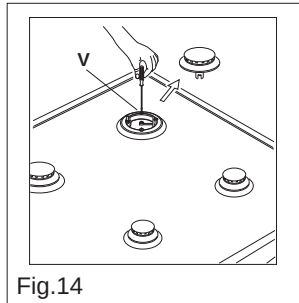


Fig. 14

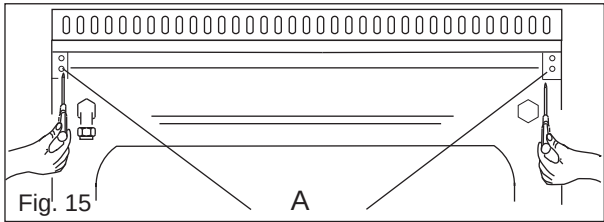


Fig. 15

- Betjeningspanelet demonteres ved å fjerne de 4 innvendige skruene B som fester det til fronten av stekeovnen (fig. 16).

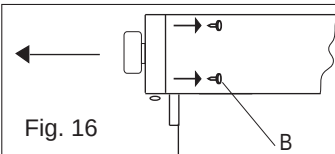
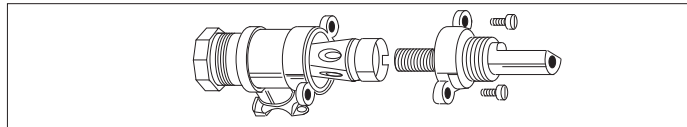


Fig. 16

SMØRING AF KRANER

Hvis det begynner å bli tungt å dreie på en kran, smører du den med en olje som tåler høy temperatur.

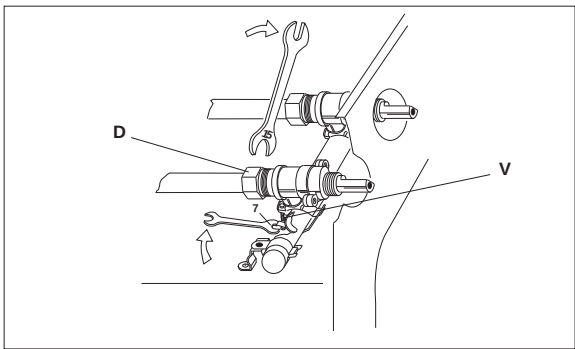
Fremgangsmåte: Slå av komfyren, steng gasskranen, åpne topplaten, og demonter betjeningspanelet som beskrevet i forrige avsnitt. Fjern de to festeskrue fra gassblusset (se bilde), og fjern kilen.



Rengjør kilen og sporet med en klut dyppet i tynner. Smør kilen forsiktig med riktig type fett, sett den i sporet, og dreie den et par ganger. Fjern kilen igjen, fjern overflødig fett, og pass på at gassdysene ikke hindres av fettrester. Monter alt forsiktig i motsatt rekkefølge, og kontroller tilkoplingstetningen med såpevann.

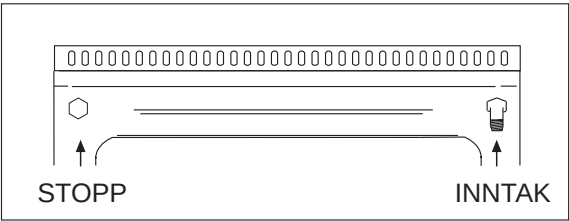
BYTTE AF KRAN

Fremgangsmåte: Slå av komfyren, og lukk hovedkranen. Åpne topplaten, og demonter betjeningspanelet som beskrevet i forrige avsnitt. Fjern skruemutteren D på gassrøret til blusset. Fjern skruer V som fester kranen til utvekslingen, og fjern kranen (se bildet). Merk: Ved hvert kranbytte må pakningen samtidig byttes. Kontroller tilkoplingstetningen med såpevann (se bilde).



Gasstilkopling

Før installasjon må du sørge for at de lokale leverings- (gasstype og -trykk) og justeringsforholdene passer overens. Justeringsforholdene for denne komfyren er angitt på merkeplaten på komfyrens rygg. Komfyren skal ikke brukes sammen med utstyr for uttrekking av avgasser. Det er særlig viktig at relevante forskrifter for ventilasjon blir fulgt. Tilkopling til komfyren bør gjøres med godkjent fleksibel komfyrtilkopling i henhold til lokale forskrifter. Modeller for bruk med gass på flaske (LPG) skal utstyres med en slange som passer til gassflasker, og som tåler et trykk på 50 mbar. Lengden bør være maks 1,5 m. Slangen skal ikke berøre gulvet når komfyren er på plass. Temperaturen på de områdene på ryggen av komfyren som normalt kommer i kontakt med slangen, overstiger aldri 70 °C. Gasstrykket kan kontrolleres på et middels hurtig gassbluss. Fjern den tilhørende dysen og fest et prøvemunnstykke. Tenn de andre blussene, og kontroller at gasstrykket oppfyller gjeldende gasstandarder. Noen komfyrer kan innstilles for levering av gass på både høyre og venstre side. I tilfelle er det nok å snu stillingen til gassdyseovergangen. Pass uansett på at det ikke forekommer noen gasslekkasje.



ELEKTRISK TILKOPLING

Komfyren må installeres av autorisert personell i henhold til siste utgave av IEE-forskriftene og i overensstemmelse med produsentens instruksjoner.

Pass på at spenningen er som angitt på merkeplaten på ryggen av komfyren.

ADVARSEL! KOMFYREN MÅ JORDES

Dersom komfyren tilkobles fast til nettet (uten kabel og plugg), må det i kretsen være en dobbeltpolet bryter med kontaktavstand min. 3mm mellom polene. Komfyren bør koples til en 16 A strømkrets. Kabeltype HO5 RRF 3 X 1,5 mm²

Tilkopling av strømkabel

Åpne dekselet på støpselets rekkeklemme som vist. Skru ut skruer A på kabelklemmen, og skru delvis ut de tre skruene L, N og E i rekkeklemmen som holder fast de tre ledningene i strømkabelen. Fest strømkabelen, og stram til kabelklemmen med skruer A. Sørg for at kabelen er så lang at det er mulig å trekke ut komfyren i forbindelse med rengjøring. La imidlertid ikke kabelen henge lavere enn 50 mm fra gulvet. Kabelen kan om nødvendig henges i sløyfe, men pass på at den ikke er i bend eller kommer i klemme når komfyren er på plass.

ANVENDELSE AF BLUS

SÅDAN ANVENDES GASBLUSSENE

De følgende symboler kan ses på knapppanelet ved siden af hver knap.

- Ring, ingen gastilførsel
- Stor flamme, maksimal gastilførsel
- Lille flamme, minimal gastilførsel

Knappen indstilles på minimal gastilførsel ved at dreje den mod uret så langt som muligt. Knappen skal sættes på en indstilling mellem max- og min-indstillingerne. Den må aldrig sættes på en indstilling mellem max- og slukket-indstillingerne.

AUTOMATISK ELEKTRISK TÆNDING

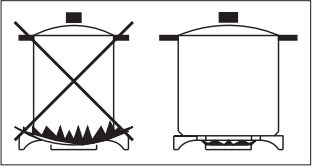
For at tænde et gasblus skal der trykkes på den knap, der hører til det valgte gasblus, og knappen skal drejes mod uret til max-indstillingen. Når knappen holdes inde, aktiveres den elektriske automatiske tænding af gasblusset. Hvis der ingen strøm er, kan gasblusset også tændes med en tændstik.

SIKKERHEDSVENTIL

Følg den samme procedure som beskrevet herover for at tænde for gasblussene. I dette tilfælde skal De dog, når knappen er drejet hen på en indstilling for tilførsel af gas, holde den inde i 10 sekunder. Hvis flammen af en eller anden grund skulle gå ud, lukker sikkerhedsventilen automatisk for gastilførslen til det relevante gasblus.

ENERGISPARERÅD

- Kogegrejets bunddiameter skal have en størrelse, der passer til at gasblusset kan bænde ca. 1 cm inde under bunden.
- Brug kun gryder og pander med en flad bund.
- Sørg så vidt muligt for, at der ligger låg på gryder og pander under madlavningen. Det vil derved ikke være nødvendigt med så høj varme.
- Kog grøntsager, kartofler osv. i så lidt vand som muligt for at reducere kogetiden.



GASBLUS	GRYDER & PANDER	
	Ø min.	Ø max
HURTIGT	180 mm	220 mm
MIDDELHURTIGT	120 mm	200 mm
EKSTRA	80 mm	160 mm
TREDOBBELT KRONE	220 mm	260 mm

VIKTIG

Ledningene i strømkabelen har følgende fargekode: GRØNN OG GUL JORD
BLÅ NØYTRAL
BRUN STRØMFØRENDE

BYTTE AV KABEL

- En skadd kabel må byttes slik:
- Åpne boksen på strømtilførselen som vist på bildet.
 - Fjern skrue A som fester kabelen.
 - Bytt kabelen med en av samme lengde og i henhold til det som er angitt i tabellen. Slå av komfyren, og steng gasskranen.
 - Den grønn-gule ledningen som fører til jord, skal koples til terminalen merket " $\perp$ ". Den skal være 10 mm lengre enn de strømførende ledningene.
 - Den nøytrale (blå) ledningen skal koples til terminalen merket N (L₁).
 - Den strømførende ledningen skal koples terminalen merket L (L₂).

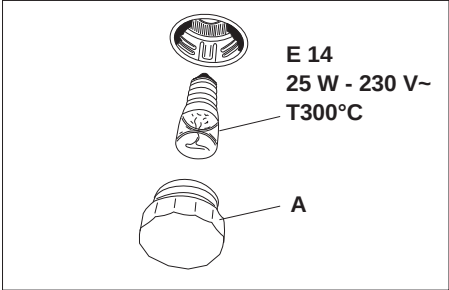
Kategori I3B/P

TAB. D GENERELL DYSETABELL						
Gasstype	mbar	Dyse mm/100	Type gassbluss	Energi – watt		Forbruk maks.
				maks.	min.	
. BUTAN PROPAN	30	85	-Hurtig	3000	750	219 g/t
		65	-Middels hurtig	1750	480	128 g/t
		50	-Lite bluss	1000	330	73 g/t
		93	-Trippel	3300	1300	241 g/t

VEDLIKEHOLD

ADVARSLER

Trekk støpselet ut av kontakten før stekeovnslampen skiftes ut. **Stekeovnslampen** er av en spesialtype som tåler høy temperatur. Den skiftes slik: Fjern beskyttelsesglasset A, og skift ut den utbrente pæren med en ny pære av samme type. Sett beskyttelsesglasset på plass igjen.



SÅDAN ANVENDES EL-OVNER

Første gang ovnen anvendes, kan den afgive en skarp lugt, der skyldes den første opvarmning af limen på isoleringspanelerne rundt om ovnen (**ovnen skal opvarmes på højeste temperatur i ca. 30-40 minutter med lukket låge**).

Det er helt normalt, og hvis der skulle komme os, skal De vente med at sætte mad ind i ovnen, til osen stopper. Ovnen er udstyret med: en bagerist til tilberedning af mad i ovnfaste fade eller mad direkte på selve bageristen, en bradepande til bagning af kager, småkager, pizzaer osv. eller til opsamling af kødsaft og fedt fra mad, der stilles direkte på bageristen. **Bemærk:** I nedenstående skemaer angives hovedpunkterne for tilberedning af nogle af de mest almindelige retter. De anbefalede bage-/stegetider i disse skemaer er omtrentlige. Efter nogle få forsøg vil De selv være i stand til at regulere bage-/stegetiderne, således at De får lige det resultat, De ønsker.

Skema over tilberedning med over - undervarme TABEL B

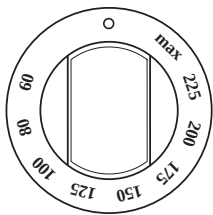
Ret	Temp. ° C	Minutter
Fisk	180-240	I forhold til størrelse
Kød		
Oksesteg	175 - 200	70 - 90 pr. kg.
Kalvesteg	200 -220	60 pr. kg..
Kylling	200 -240	ca. 50 pr. Kg.
And og gås	220	Afhænger af vægt
Lammekølle	200	60 pr. kg.
Flæskesteg	200	60 pr. kg.
Bagværk		
Sandkage	160-180	50-60
Ladyfingers	160	30-50
Tærtebund	200	15
Mørdejskage	250	15
Frugttærte	220	30
Marengs	100	60
Madtærter o.lign.	220	30
Boller	200-225	8-12

Skema over tilberedning med varmluft TABEL C

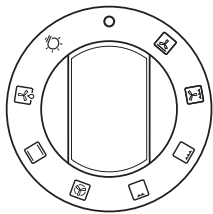
Ret	Temp. ° C	Minutter	Vægt i kg
Hovedretter			
Lasagne	160-180	50-60	0,5
Pasta i ovn	160-180	25-30	0,5
Pizza	160-180	15-20	0,5
Kød			
Kalvesteg	160-180	65-90	1-1,2
Flæskesteg	160-170	70-100	1-1,2
Oksesteg	170-190	40-60	1-1,2
Oksefilet (let stegt)	180-190	40-45	1-1,5
Lammesteg	140-160	100-130	1,5
Stegt kylling	180	70-90	1-1,2
Andesteg	170-180	100-160	1,5-2
Gåsesteg	160-180	120-160	3-3,5
Stegt kalkun	160-170	160-240	ca. 5
Kaninsteg	160-170	80-100	ca. 2
Haresteg	170-180	30-50	ca. 2
Fisk	160-180	I forhold til vægt	
Kager			
Frugttærte	180-200	40-50	
Lagkagebunde	160-180	25-35	
Chokoladekage	160-180	40-45	
Sukkerbrøds kage	160-180	25-35	
Korendekage	160-180	30-40	
Boller	170-180	15-20	
Strudel	160	25-35	
Linser	160-180	15--20	
Æblestænger	160-180	18-25	
Småkager	150-170	8-10	
Ristet sandwich	230-250	7	
Brød	160-180	40-50	

MULTIFUNKTIONSOVN
Ovn er udstyret med:
Et nedre varmeelement
Et øvre varmeelement
Et rundt varmeelement, der omkranser blæseren
BEMÆRK: Indstil altid temperaturen på termostatkappen, før en af funktionerne vælges.

Ovnens termostatknap
For at opnå en ovntemperatur mellem 60° C og MAX° C drejes knappen med uret.



Ovnfunksionsknap
Det er muligt at vælge en af de følgende funktioner ved at dreje funktionsknappen med uret.



Bemærk:
Ved brug af alle ovennævnte funktioner tændes lampen inde i ovnen. En lampe på knappanelet lyser, indtil temperaturen er nået, hvorefter den tænder ind imellem. Benyt altid ovnen med ovnlågen lukket.
Opvarm ovnen 5 minutter, før maden sættes ind.

Brug af ovnen
Når funktionerne  +  benyttes, indstilles termostatkappen mellem 180-200° C som maksimumstemperatur.

Bemærk:
Den temperatur, der vises på knappanelet, svarer til den temperatur, som er i midten af ovnen, når en af de to funktioner  eller  er valgt



Når funktionsknappen drejes til denne indstilling, lyser lampen efterfølgende.



Optøning med blæser
Luft ved stuetemperatur fordeles inde i ovnen for at optø mad meget hurtigt og uden proteinforringelse.



Over- undervarme
Både det øverste og nederste varmeelement fungerer samtidig. Dette er den traditionelle steg-/bagefunktion, som er god til tilberedning af steg og ideel til bagning af småkager og bagte æbler og til at gøre mad sprød.
Der opnås gode resultater, når der steges/bages på en plade på temperaturer mellem 60 og MAX° C.



Varmluft
Både blæseren og det runde varmeelement fungerer sammen. Den varme luft, der kan indstilles til mellem 60 og MAX° C, er jævnt fordelt inde i ovnen. Dette er ideelt til samtidig tilberedning af forskellige slags mad (kød, fisk), uden at det påvirker smag og lugt.
Funktionen er perfekt til bagning af skrøbelige kager.



Lille grill
Denne funktion er tiltænkt grilning og gratinering af små mængder traditionel mad.
Termostatkappen skal sættes på max-indstillingen.



Stor grill
Denne funktion er tiltænkt grilning og gratinering af traditionel mad.
Drej termostatkappen til 200° C som maksimumstemperatur.

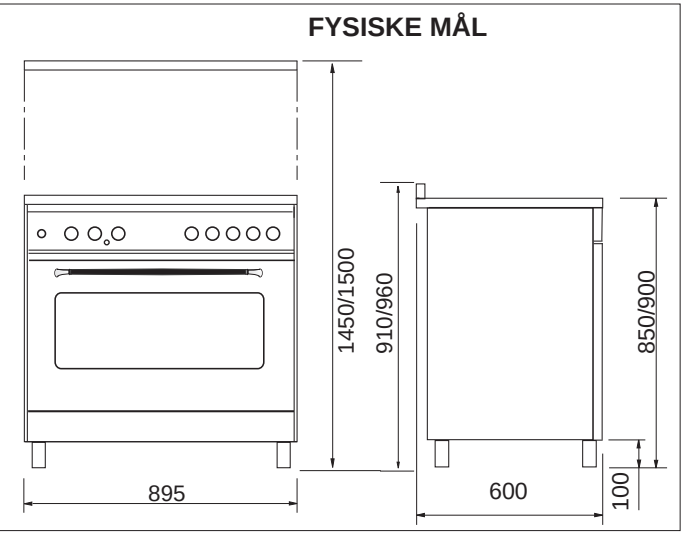


Turbogrill
Den luft, der opvarmes af grillvarmeelementet, cirkuleres rundt af blæseren, som fordeler varmen rundt om maden.
Der kan opnås gode resultater med kylling, pølser og rødt kød.
Drej termostatkappen til 200° C som maksimumstemperatur.



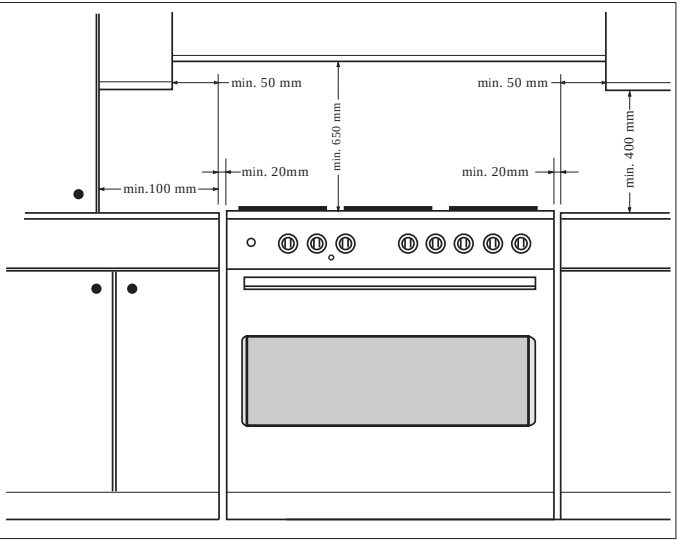
Pizzaprogram
Den luft, der opvarmes af det nederste varmeelementet, cirkuleres rundt af blæseren, som fordeler varmen rundt om maden.
Denne funktion kan benyttes til at sterilisere fødevarer. Funktionen kan benyttes mellem 60 og MAX° C.

BRUKERVEILEDNING



ADVARSLER
De tekniske dataene er angitt på dataskiltet på komfyrens rygg.
Justeringsforholdene er angitt på etiketten på emballasjen og på komfyren.
Ikke bruk håndtaket på stekeovnsdøren når komfyren skal flyttes, f.eks. når den skal tas ut av emballasjen.

INSTALLASJON
VIKTIG: Overflaten på benker etc. må tåle høy temperatur (min. 90 °C).
Hvis komfyren installeres i nærheten av andre enheter, skal minsteavstandene være som angitt i tabellen under.



Komfyren er utstyrt med 4 justerbare ben slik at den kan justeres i høyden i forhold til kjøkkenbenkene. Når de skal monteres må komfyren heves og de fire bena skrus inn i de tilhørende gjengene på hjørnene på bunnen av komfyren (fig. 8).

TILKOPLING AV GASS

Komfyren skal installeres i samsvar med gjeldende forskrifter og bare på godt ventilerte plasser. Les instruksjonene før komfyren installeres eller tas i bruk.

VIKTIG
Ombygging av komfyren for bruk med andre gasstyper skal bare utføres av kvalifisert personell.
Komfyren må installeres av en kvalifisert person i henhold til gjeldende lokale forskrifter.
Hvis komfyren ikke installeres korrekt, kan dette sette produsentens garanti ut av kraft og føre til politianmeldelse med henvisning til de forannevnte forskriftene.

Ventilasjon
Det rommet hvor komfyren står, må ha en lufttilførsel som oppfyller lokale forskrifter. Rommet må ha vinduer som lar seg åpne, eller tilsvarende luftearrangementer. Noen rom vil også kunne kreve permanent ventilasjon. Rom med et luftvolum på mellom 5 og 10 m³ må utstyres med lufteventil med 50 cm² effektiv flate hvis det ikke har en dør som kan åpnes ut til friluft. Rom på mindre enn 5 m³ må utstyres med lufteventil med en effektiv flate på 100 cm². Sørg for god ventilasjon hvis det finnes andre apparater som bruker brennstoff i samme rom. Hvis rommet ikke er utstyrt med ventil, bør det installeres en mekanisk ventilasjonsanordning (ovnshette/ventilator). Intensiv bruk av komfyren over lengre tid kan gjøre det nødvendig med ekstra ventilasjon – f.eks. at et vindu åpnes – eller mer effektiv ventilasjon, f.eks. øke ventilatorens hastighet, hvis dette finnes. Komfyren er ikke utstyrt med utstyr for utslipp av forbrenningsprodukter. Sørg for at lokale lover og vedtekter for ventilasjon følges. Damp slipper ut av stekeovnen øverst på ryggen av komfyren. Veggene bak og i nærheten av komfyren må derfor kunne tåle varme, damp og kondens. Komfyren må stå plant slik at topplaten står vannrett når komfyren er på plass. Kontroller med et vater at komfyren står rett når den er på plass. Juster bena om nødvendig. Det er særlig viktig for de generelle tilberedningsegenskapene at komfyren er stabil og står i vater.

Husk at den mengden luft som er nødvendig for forbrenning, aldri må være mindre enn 2 m³/t for hver kW effekt (se totalenergi i kW på komfyrens dataplate).

Forskrifter for gassikkerhet (installasjon og bruk)
Det er fastsatt ved lov at alt gassutstyr skal installeres av kvalifisert personell i samsvar med gjeldende utgave av **Forskrifter for installasjon og bruk**. Det er i din personlige interesse og nødvendig av hensyn til sikkerheten at lovens krav er oppfylt.

Halvautomatisk bruk med programmering av tilberedningstid
Trykk på tasten for tilberedningstid og programmer ønsket tid med + eller -. Symbolene for AUTO og tilberedningstid lyser jevnt. Releene slås umiddelbart på. Når tidspunktet for tilberedning ferdig er nådd, slås releet og symbolet for tilberedningstid av, et lydsignal høres og AUTO-symbolet blinker.

Halvautomatisk bruk med programmering av ferdig tid
Trykk inn tasten for ferdig tid. Displayet viser gjeldende klokkeslett. Programmer tidspunktet for tilberedning ferdig med +. Symbolene for AUTO og tilberedningstid lyser jevnt. Releene slås på. Når tidspunktet for tilberedning ferdig er nådd, slås releet og symbolet for tilberedningstid av. Når tilberedningstiden er ute, blinker AUTO-symbolet, et lydsignal høres og både releet og tasten for tilberedningstid slås av.

Automatisk bruk med programmering av tilberedningstid og ferdig tid
Trykk på tasten for tilberedningstid og velg ønsket tid med + eller -. Symbolene for AUTO og tilberedningstid lyser jevnt. Releet slås på. Når tasten for tidspunkt for tilberedning ferdig trykkes inn, viser displayet neste tidspunkt for tilberedning ferdig. Programmer tidspunktet for tilberedning ferdig med +. Releet og symbolet for tilberedningstid slås av. Symbolet begynner å lyse igjen når tilberedningens starttid er nådd. Når tilberedningstiden er over, blinker AUTO-symbolet, et lydsignal høres og symbolet for tilberedningstid og releet slås av.

Varselur
Trykk på varselurtasten og programmer tilberedningstiden med + eller -. Bjellesymbolet lyser når varseluret er aktivt. Når tiden er ute, høres et lydsignal og bjellesymbol slås av.

Lydsignal
Lydsignalet høres når et program eller varseluret er ferdig, og det lyder i 15 minutter. Du stopper signalet ved å trykke på en av funksjonstastene.

Start program og kontroller
Programmet starter 4 sekunder etter at det er valgt. Du kan kontrollere det når som helst ved å trykke inn den tilhørende tasten.

Programmeringsfeil
Det oppstår en programmeringsfeil hvis gjeldende klokkeslett faller mellom tidspunktene for når tilberedningen skal starte og være ferdig. Feilen rettes ved å endre start- eller sluttidspunktet for tilberedningen. Releet slås av når det skjer en programmeringsfeil.

Oppheve programmering
For å oppheve en programmering trykker du på tasten for tilberedningstid og deretter tasten for - til displayet viser 00 00. Et innstilt program blir automatisk opphevet når det er avsluttet.

Før komfyren rengjøres, må gassledningen koples fra. Trekk også støpselet ut av veggkontakten eller slå av hovedbryteren. Komfyren må ikke rengjøres mens den er varm.

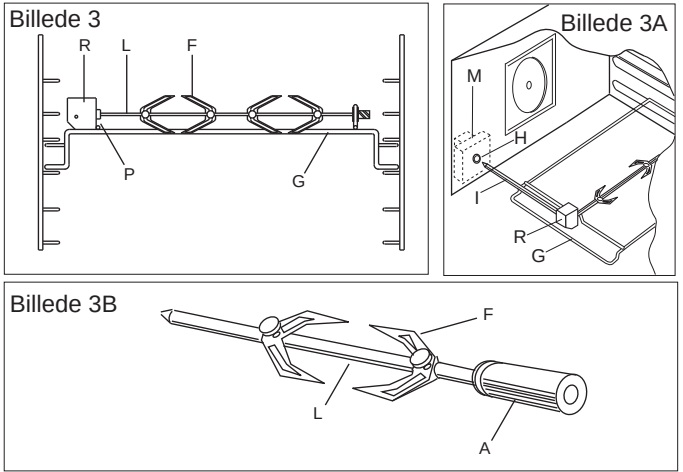
VIKTIG
Det eksterne gasstilkoplingen må kontrolleres jevnlig og erstattes når det viser tegn på forringelse. Du må under ingen omstendigheter forsøke å reparere gasslangene.

EMALJERTE OVERFLATER
Vask med fuktig svamp og såpevann. Fett lar seg enkelt fjerne med varmt vann eller med rensemiddel beregnet på emaljerte overflater. Ikke bruk skuremidler. Ikke la syre eller alkaliske stoffer (sitronsaft, eddik, salt, osv.) bli liggende på emaljen. Rengjør deler i rustfritt stål med rengjøringsmidler som er spesielt beregnet til formålet. Disse rengjøringsmidlene må påføres med myk klut.

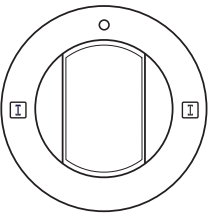
GITTERE OG GASSBLUSS
Trekk ut gassblussene på topplaten når de skal rengjøres. La dem ligge i bløtt i varmt og mildt såpevann i 10 minutter. Tørk dem grundig etter at de er rengjort og vasket. **Pass på at ingen av hullene i gassblussene er tilstoppet.** Rengjør gassblussene minst en gang i uken – oftere ved behov. PASS PÅ AT BLUSSENE ER KORREKT MONTERT.

STEKEOVN
Rengjør emaljerte flater med svamp og såpevann. Fett lar seg enkelt fjerne med varmt vann eller med rensemiddel beregnet på emaljerte overflater. Ikke bruk skuremidler.

GRILLSPYD
Følg de beskrevne instruktioner i brug af grillspyd.
- Stik spyddet **L** igennem kyllingen eller de kødstykker, der skal steges, således at kødet sidder godt fast mellem de to gafler **F** og balancerer korrekt for at undgå unødvendig belastning på drejemekanismen **R** (billede 3).
- Sæt grillspyddet på støtten **G**, efter at den modsatte spids er blevet sat ind i holderen **P** på drejemekanismen **R** (billede 3).
- Sæt støtten **G** helt ind i ovnen, således at stangen **I** sættes ind i grillmotoren **Ms** holder **H** (billede 3A).
- Placér afdrypningsbakken under det roterende grillspyd på den nederste rille.
- Brug grillhandsker, når grillspyddet tages ud. Træk ud i støtten **G**, og brug håndtaget **A** til at arbejde den modsatte vej (billede 3B).



Grillspyddet kan benyttes, når knappen står på indstillingen (billede D).

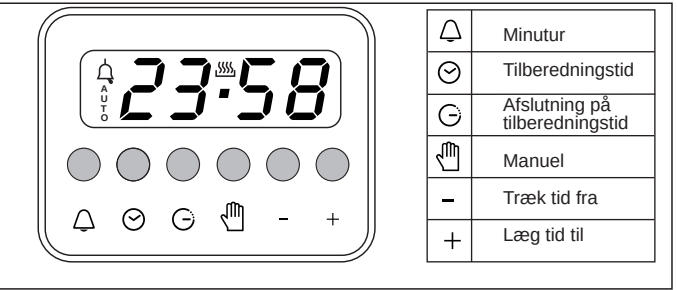


”LED”-PROGRAMMERINGSFUNKTION (billede 4)

Viser
24-timers ur med automatisk program og minuttæller.

Funktioner
Tilberedningstid, afslutning på tilberedningstid, manuel indstilling, ur, minatur, indstillelig tid op til 23 timer og 59 minutter.

Display
Display med fire symboler og syv segmenter til tilberedningstid og klokkeslæt.
Tilberedningstid og manuel funktion = kasserollesymbol
Automatisk funktion = AUTO
Minatur = klokkesymbol
Symbolerne tænder, når de tilsvarende funktioner er valgt.



Billede 4

Indstilling
For at indstille en funktion trykkes der på den ønskede funktion, og knappen slippes igen. Indstil tiden med knapperne + og - indenfor 5 sekunder.

Knapperne + og -
Knapperne + og - forøger eller formindsker tiden med varierende hastighed afhængig af, hvor lang tid knappen holdes inde.

Indstilling af tid
Tryk på to vilkårlige knapper (tilberedningstid, afslutning på tilberedningstid, minatur) samtidigt og knapperne + og - for at indstille den ønskede tid. Dette sletter eventuelt tidligere indstillet program. Kontakterne slår fra, og AUTO-symbolet blinker.

Manuel brug
Ved at trykke på knappen for manuel brug slås relækontakterne til, AUTO-symbolet slår fra, og kasserolle-symbolet tænder. Manuel betjening kan kun aktiveres, når det automatiske program er afsluttet eller er blevet annulleret.

Automatisk brug
Tryk på tilberedningstid eller afslutning på tilberedningstid for at skifte automatisk fra manuel til automatisk funktion.

Automatisk stop

Tryk på knappen tilberedningstid, og indstil den ønskede tid med + eller -. AUTO- og tilberedningstidssymbolerne lyser uafbrudt. Ovnens tænder med det samme. Når afslutning af tilberedningstid svarer til det aktuelle klokkeslæt, slukker ovnen og tilberedningstidssymbolet, signalet lyder, og AUTO-symbolet blinker.

Automatisk start og stop

Tryk på knappen tilberedningstid, og indstil den ønskede tid med + eller -. AUTO- og tilberedningstidssymbolerne lyser uafbrudt. Ovnens tænder med det samme Tryk på knappen afslutningstid, og indstil den ønskede afslutningstid med + eller -. Ovnens og symbolet for tilberedningstid slukker. Symbolet tænder igen, når det aktuelle klokkeslæt svarer til starten af tilberedningstiden. Når tilberedningstiden er gået, slukker ovnen og tilberedningstidssymbolet, signalet lyder, og AUTO-symbolet blinker.

Minutur

Tryk på minutturret og indstil tiden med knappen + eller -. Klokkesymbolet tænder når minuturet er i gang. Når den indstillede tid er gået, lyder signalet, og klokkesymbolet slår fra.

Lydsignal

Lydsignalet starter når en indstillet urfunktion er slut, det fortsætter i 15 minutter. Tryk på en af funktionsknapperne for at standse det.

Start og kontrol af programmet

Programmet starter 4 sekunder efter, det er blevet indstillet. Programmet kan kontrolleres på et hvilket som helst tidspunkt ved at trykke på den tilsvarende knap.

Indstillingsfejl

Der er sket en fejl i indstillingen, hvis det aktuelle klokkeslæt er sammenfaldende med start- og afslutningstidspunktet for tilberedningen. Ændr tilberedningstiden eller afslutning på tilberedningstiden for at rette indstillingsfejlen. Ovnens slår fra, når der er sket en indstillingsfejl.

Annullering af en indstilling

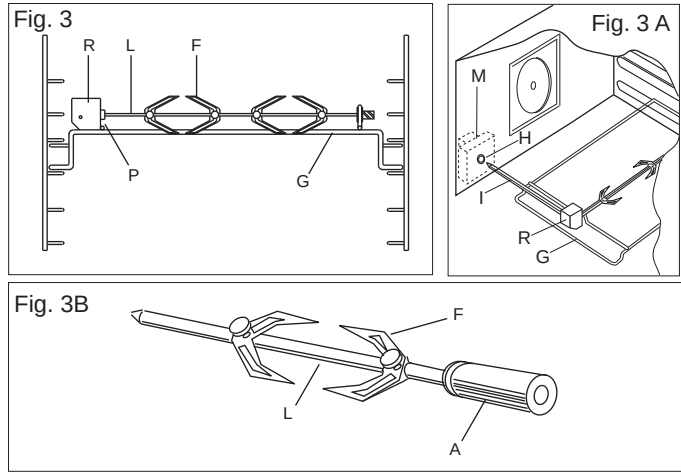
For at annullere en indstilling trykkes der på knappen for tilberedningstid og derefter på knappen -, indtil 00 00 vises i displayet. Et indstillet program bliver automatisk annulleret efter afslutning.

BRUK AV GRILLSPIDD

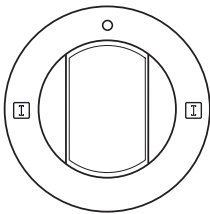
GRILLSPIDD

Slik brukes grillspiddet:

- Tre kyllingen eller kjøttstykkene som skal stekes, på grillspiddet **L**. Pass på at stykket sitter godt mellom de to gaflene merket **F**, og at spiddet er i balanse for å unngå unødvendig belastning på overføringen **R** (fig. 3).
- Plasser spiddet på støtten **G** etter at innerste ende er ført inn i hylsen **P** på overføringen **R** (fig. 3).
- Før støtten **G** helt inn i stekeovnen slik at stangen **I** føres inn i hylsen **H** på grillspiddmotoren **M** (fig 3A).
- Fyll langpannen med litt vann, og plasser den under grillspiddet på nederste rille.
- Bruk grillvotter når du tar ut spiddet. Trekk ut støtten **G**, og bruk håndtaket **A** når du tar ut spiddet (fig. 3B).



Grillspiddet kan betjenes ved å dreie bryteren til posisjon (fig. D).



BRUK AV KLOKKEENHETER

FUNKSJONER (Fig. 4)

Egenskaper

24 timers klokke med automatisk program og varselur.

Funksjoner

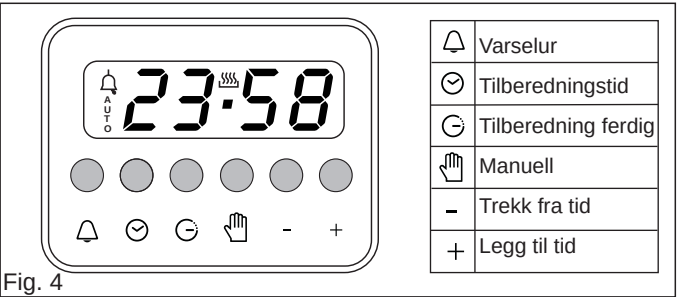
Tilberedningstid, tidspunkt for tilberedning ferdig, manuell innstilling, ur, minutteller. Tiden kan programmeres opp til 23 timer 59 minutter. Når den programmerte tiden er ute, høres et lydsignal og bjellesymbolet slås av.

Display

4 sifre og 7 funksjoner som viser tilberedningstid og klokkeslett.

Tilberedningstid og manuell funksjon	=	angitt som kasserolle
Automatisk funksjon	=	AUTO
Varselur	=	bjelle

Symbolene lyser når de tilhørende funksjonene er valgt.



Programmering

For å programmere ønsket funksjon trykker og slipper du funksjonen. Programmer deretter tiden med tastene + og - innen 5 sekunder.

Tastene + og -

Tastene + og - øker eller reduserer tiden med en hastighet som avhenger av hvor lenge tasten er trykket inn.

Programmere tid

Trykk inn to taster (tilberedningstid, ferdig tid, minutteller) samtidig, og deretter + eller - for å programmere ønsket tid. Dette sletter tidligere programmeringer. Releene slås av og AUTO-symbolet blinker.

Manuell bruk

Når du trykker på den manuelle tasten, slås releet på, AUTO-symbol slås av og kasserollesymbolet begynner å lyse. Det er bare mulig å stille inn på manuell betjening etter at det automatiske programmet er avsluttet eller det er kansellert.

Automatisk bruk

Trykk på tastene for tilberedningstid eller ferdig tid for automatisk å bytte fra manuell til automatisk funksjon.

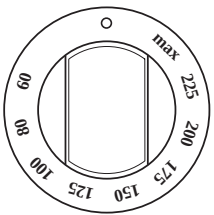
KOMBIKOMFYR
Ovnen er utstyrt med:

- underelement
- overelement
- element rundt viften

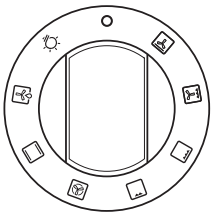
NB. Still alltid inn termostaten før valg av funksjon.

.

Ovnens termostat
Drei bryteren med uret for å stille ovnstemperaturen inn på mellom 60 °C og MAKS.



Ovnens funksjonsvelger
Følgende funksjoner velges ved å dreie funksjonsvelgeren med uret.



Merk:
Alle forannevnte funksjoner slår på ovnslyset. Et varsellys på betjeningspanelet lyser til temperaturen er nådd. Deretter vil det lyse med jevne mellomrom. Hold ovnsdøren lukket mens ovnen er tent.
Gi ovnen 5 minutter på å bli varm før maten settes i.

Bruk av ovnen
Når funksjonene  eller  er valgt, bør termostaten stilles inn på maksimalt 180–200 °C.

FORSIKTIG
Betjeningspanelet viser temperaturen midt i stekeovnen bare når de valgte funksjonene er  eller .



Når bryteren dreies til denne stillingen, tennes lyset for alle etterfølgende funksjoner.



Opptining med vifte
Luft med romtemperatur sirkuleres i stekeovnen slik at maten tines raskt og proteiner ikke ødelegges.



Over/undervarme
Elementet i taket og bunnen er innkoplet samtidig. Dette er den tradisjonelle stekemetoden og egner seg godt for stek. Den er også ideell for kjeks, bakte epler og retter som skal ha sprø overflate.
Det gir gode stekeresultater å steke på brett og med temperaturen stilt inn på mellom 60 °C og MAKS.



Varmluft
Elementet rundt viften er innkoplet sammen med viften. Varmeluften kan stilles inn på mellom 60 °C og MAKS, og blir fordelt jevnt i stekeovnen. Dette egner seg godt når mange forskjellige matslag (kjøtt, fisk) skal tilberedes samtidig uten at det går ut over smak og lukt. Egner seg også for fine kaker.



Middels grill
Egner seg til grilling og gratinering av små mengder tradisjonell mat.
Termostaten skrur til maks.



Full grill
Egner seg til grilling og gratinering av tradisjonell mat. Still termostaten på 200 °C som maksimal temperatur.



Gratineringsfunksjon
Luften oppvarmes av grillelementet og sirkuleres av viften slik at varmen overføres til maten.
Gratinerer er en god erstatning for grillspiddet. Dette gir også gode resultater med store mengder fjærfe, pølser og kjøtt. Still termostaten på 200 °C som maksimal temperatur.



Pizzafunksjon
Luften oppvarmes av underelementet og sirkuleres av viften slik at varmen overføres til maten.
Denne funksjonen kan brukes til å sterilisere mat. Funksjonen kan brukes mellom 60 °C og MAKS.

VEDLIGEHODELSE

Før komfuret rengøres, skal der lukkes for hovedventilen til gas, og strømmen til komfuret skal afbrydes.
Komfurets overflader må ikke rengøres, mens de stadig er varme.

VIGTIGT
Kontrollér med jævne mellemrum den udvendige gasslange, og udskift den, når den viser tegn på forringelse. Forsøg aldrig selv under nogen omstændigheder at reparere gasslangen.

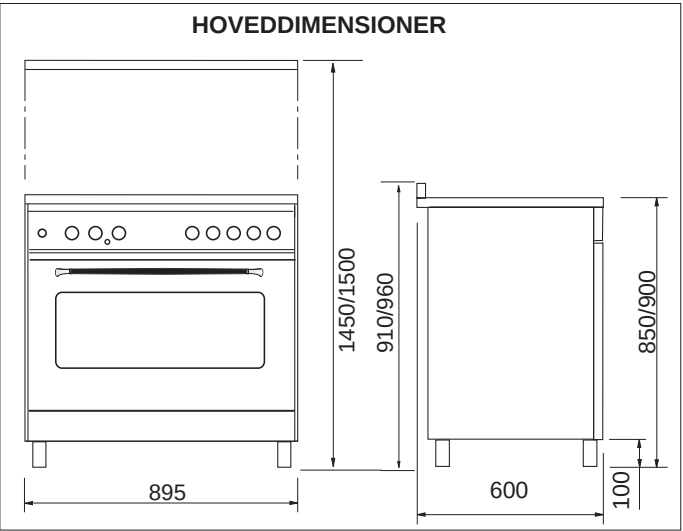
EMALJEREDE OVERFLADER
Emaljerede overflader skal rengøres med en klud, varmt vand og håndopvaskemiddel.
Fedt fjernes nemt ved hjælp af varmt vand eller et specielt rengøringsmiddel til emaljerede overflader. Brug ikke slibende rengøringsmidler.
Lad aldrig syreholdige eller alkaliske væsker (citronjuice, eddike, salt osv.) komme i berøring med emaljerede overflader.
Rengør de dele, der er i rustfrit stål, med rengøringsmidler, der er specielt beregnet til rustfrit stål.
Disse rengøringsmidler skal påføres med en blød klud.

STÅLRISTE OG GASBLUS
For at rengøre gasblussene skal de fjernes ved at trække op i dem. Læg dem derefter i blød i ca. 10 minutter i varmt vand med en smule håndopvaskemiddel. Når de er blevet rengjort og skyllet, skal de omhyggeligt tørres af.

Sørg for, at ingen af brænderhullerne er tilstoppede.
Rengør gasblussene en gang om ugen eller oftere, hvis det skønnes nødvendigt.
SØRG FOR AT SAMLE GASBLUSSENE KORREKT.

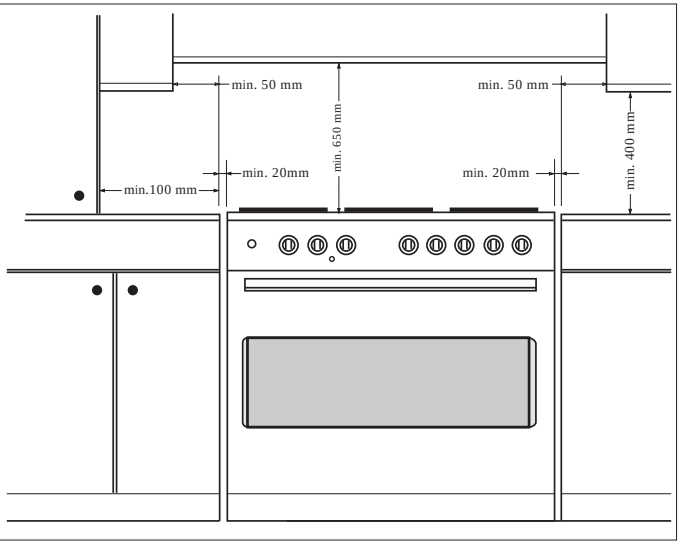
OVN
Emaljerede overflader skal rengøres med en fugtig svamp og vand og sæbe. Fedt fjernes nemt ved hjælp af varmt vand eller et specielt rengøringsmiddel til emaljerede overflader.
Brug ikke slibende rengøringsmidler

INSTRUKSER TIL BRUGEREN

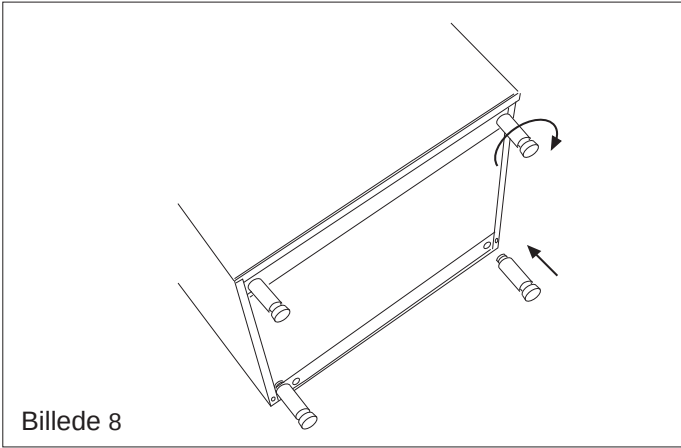


ADVARSLER
De tekniske data er angivet på typeskiltet bagpå komfuret. Indstillingsforholdene er angivet på den medfølgende mærkat på emballagen eller komfuret.
Brug ikke ovnlågens håndtag til at flytte komfuret, når fx det skal pakkes ud af emballagen.
Komfuret er klasse 1 eller klasse 2, underklasse 1.

INSTALLATION
VIGTIGT: Overfladen på det øvrige køkkenarrangement skal kunne modstå høje temperaturer (min. 90° C).
Hvis komfuret installeres tæt på andre enheder, skal der være en minimumsafstand mellem komfur og enhed. Se skemaet herunder



Komfuret er udstyret med 4 ben, således at komfuret kan indstilles til at passe i højden med det øvrige køkkenarrangement. For at sætte benene på skal komfuret hæves, og de fire ben skal skrues ind i de tilhørende gevind, der sidder i hjørnerne i bunden af komfuret (billede 8).



TILSLUTNING AF GAS

Dette komfur skal installeres i overensstemmelse med de gældende bestemmelser og kun i rum med god ventilation. Læs brugsanvisningen, før De installerer eller anvender komfuret.

VIGTIGT

Ombygning til brug med andre gastyper må kun foretages af en kvalificeret person. De kan få oplysninger om brug af andre gastyper ved at henvende Dem til Deres lokale forhandler. Komfuret skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med de gældende regler. Hvis komfuret ikke installeres korrekt, kan det gøre producentens garanti ugyldig og føre til retsforfølgning i henhold til de ovennævnte bestemmelser.

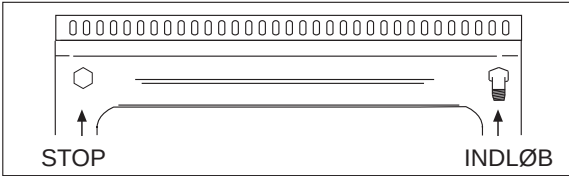
Ventilation

I det rum, hvor komfuret er anbragt, skal der være udluftning i overensstemmelse med de gældende regler. Rummet skal have vinduer, der kan åbnes, eller noget tilsvarende. I nogle rum kan det også være påkrævet med permanent udsugning. Hvis rummet har en størrelse på mellem 5-10 m³, kræves der luftventilation på et ca. 50 cm² stort effektivt område, medmindre der forefindes en dør, der åbner direkte ud til det fri. Hvis rummet har en størrelse på mindre end 5 m³, kræves der en udluftningsåbning på et 100 cm²s effektivt område. Hvis der er andre brændstofkrævende apparater i samme rum, skal det sikres, at rummet, hvor komfuret står, er godt ventileret, at der er naturlige ventilationsåbninger, eller at der er installeret mekanisk udluftning (emhætte). Længere intensiv brug af komfuret kan kræve ekstra ventilation, for eksempel ved at åbne et vindue, eller mere effektiv ventilation, for eksempel kraftigere mekanisk ventilation, hvis en sådan forefindes. Komfuret er ikke udstyret med en anordning til udledning af forbrændingsluft. Det skal sikres, at regler og bestemmelser for ventilation overholdes. Damp fra ovnen strømmer ud fra toppen af komfurets bagkant, og det skal derfor sikres, at væggen bagved og tæt på komfuret kan modstå varme, damp og kondens. Komfuret skal stå på en jævn overflade, således at kogepladen er i vater, når komfuret er færdiginstalleret. Når komfuret er blevet installeret, skal det kontrolleres, at det er i vater ved hjælp af et vaterpas. De to fødder bagi og de fødder foran kan justeres, hvis det er nødvendigt. Det er vigtigt, at komfuret står stabilt og i vater, når ovnen skal bruges til madlavning. Husk, at den nødvendige luftmængde til forbrænding aldrig må være mindre end 2m³/t for hvert kW (se samlet effekt i kW på komfurets typeskilt).

Sikkerhedsbestemmelser for gas (installation & brug)
Ifølge loven skal alle gasapparater installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med den aktuelle udgave af **Bestemmelser vedrørende installation & brug**. Af hensyn til Deres egen sikkerhed bør De sikre, at komfurets installation og brug overholder bestemmelserne.

Sådan tilsluttes gas

Før installationen skal det sikres, at de lokale fordelingsforhold (gasart og gastryk) og reguleringsforholdene er compatible. Reguleringsforholdene for dette komfur angives på ydelsespladen, der sidder på bagsiden af komfuret. Dette komfur er ikke beregnet til at blive tilsluttet en udsugningsanordning. Vær specielt opmærksom på de relevante krav om ventilation. Komfurets tilslutning skal være en fleksibel forbindelse, der er godkendt i henhold til lokale bestemmelser. Modeller, der skal anvendes med LP-gas, skal udstyres med en slange, der kan anvendes til LP-gas, og som kan modstå et tryk på 50 mbar. Der anbefales en længde på mellem 0,9-1,25 m. Længden på den valgte slange skal være således, at den ikke rører gulvet, når komfuret står på sin plads. Temperaturstigningen på områder bagpå komfuret, som det er sandsynligt, at slangen kommer i berøring med, overstiger ikke 70° C. Gastrykket kan kontrolleres på et middelhurtigt gasblus. Fjern den relevante injektor, og fastgør en testnippel. Tænd de andre gasblus, og bemærk, om gastrykket overholder de gældende gasstandarder. Visse typer af komfurer kan installeres med mulighed for gastilslutning i både højre og venstre side. I sådanne tilfælde er det tilstrækkeligt at bytte rundt på reduktionsnippelens placering. Til sidst skal det kontrolleres, at der ikke er udsivning af gas.



EL-INSTALLATION

Dette komfur skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med den seneste udgave af IEE-bestemmelserne og i overensstemmelse med producentens instrukser.

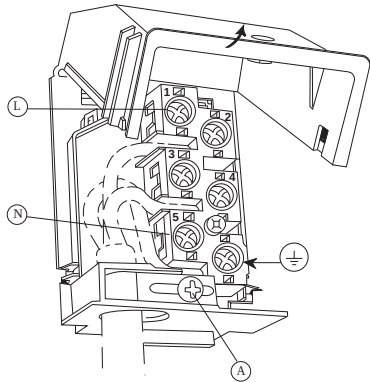
Det skal sikres, at spændingen er den samme som angivet på ydelsespladen. Ydelsespladen sidder på bagsiden af komfuret.

ADVARSEL! DETTE KOMFUR SKAL FORBINDES TIL JORD

Komfuret skal tilsluttes en passende dobbeltpolet stikkontakt med en kontaktafstand på mindst 3 mm i alle poler. Kontakten skal sidde ved siden af (men ikke ovenover) komfuret, må ikke være mere end 1,25 m væk fra komfuret og skal have elektrisk isolering. Det anbefales, at komfurets strømkreds sættes til 20 ampere. Kabeltype HO5 RRF 3 X 1,5 mm².

Sådan tilsluttes hovedkablet

Åbn som vist el-tavlens afdækning. Skru skruen "A" af kabelklemmen, og løsn skruerne i el-tavlen "LNE", som fastholder de tre ledninger i hovedkablet. Montér kablet, og skru skruen "A" i kabelklemmen igen. Sørg for, at kablet er så langt, at komfuret kan trækkes ud, når der skal gøres rent. Det må dog ikke hænge tættere på gulvet end 50 mm (2"). Kablet kan om nødvendigt bindes op, men sørg for, at det ikke er snoet eller sidder fastklemt, når komfuret er sat på plads.



BRUK AV TOPPLATE

BRUK AV GASSBLUSS

Bryterne på betjeningspanelet er merket med følgende symboler:

- Sirkel ● gass slått av
- Stor flamme 🔥 høyest bluss
- Liten flamme 🔥 lavest bluss

Du når lavest bluss ved å dreie bryteren hele veien mot uret. Still alltid inn gassblusset mellom maks. og min. når komfyren skal brukes – aldri mellom maks. og av.

AUTOMATISK ELEKTRISK TENNING

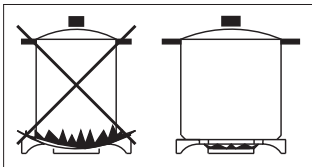
For å tenne et gassbluss trykker du inn den tilhørende bryteren og dreier den mot uret til maks. Den elektriske automattenneren aktiveres når bryteren holdes inne. Hvis det ikke er noe strøm, kan blussene også tennes med fyrstikk.

SIKKERHETSVENTIL

Prosedyren er den samme som når blussene skal tennes, bortsett fra at når du har dreid bryteren til åpen stilling, holder du den inne i 10 sekunder. Hvis gassblusset slokner, stenger sikkerhetsventilen automatisk av gassen til vedkommende bluss.

TIPS OM ENERGISPARING

- Bunnen på kokekaret bør ha samme diameter som gassblusset. Flammen fra blusset må aldri nå utsidene på kokekaret.
- Bruk bare kokekar med flat bunn.
- Bruk alltid lokk ved tilberedning av mat i den grad det er mulig. Da trenger du mindre varme.
- Kok grønnsaker, poteter osv. med så lite vann som mulig for å redusere koketiden.



GASSBLUSS	KOKEKAR	
	Ø min.	Ø maks.
HURTIG	180 mm	220 mm
MIDDELS HURTIG	120 mm	200 mm
LITE BLUSS	80 mm	160 mm
TRIPPEL	220 mm	260 mm

BRUK AV ELEKTRISK STEKEOVN

Første gang må stekeovnen varmes opp til maksimumstemperatur i 30–40 minutter med lukket dør. Sørg for god lufting av kjøkkenet. Det oppstår ved dette en ubehagelig lukt, som kommer fra isolasjonsplatene rundt stekeovnen når de varmes opp for første gang. Dette er helt normalt. Ved røykdannelse venter du til røyken klarer før du setter retten i ovnen. Stekeovn er utstyrt med: En rist beregnet på tilberedning av retter i ildfaste former eller plassert direkte på risten; en langpanne ved steking av kaker, kjeks, pizzaer osv., eller for oppsamling av saft og sju fra retter som stekes rett på risten.

Merk: Følgende tabeller gir en oversikt over tilberedning av en del vanlige retter. De anbefalte tilberedningstidene i tabellene er bare omtrentlige. Etter en stund vil du trolig vite hvilke tider du skal bruke for å få ønsket resultat.

Steketider, vanlig steking TAB. B

Rett	Temp. °C	Minutter
Fisk	180–240	avh. av størrelse
Kjøtt		
Storfekjøtt	250	30 per kg
Kalv	200–220	30 per kg
Kylling	200–240	ca. 50
And og gås	220	avh. av vekt
Fårestek	250	30 per kg
Svin	250	60 per kg
Sufflé	200	60 per kg
Kaker		
Tekake	160	50–60
Mørdeig	200	15
Butterdeig	250	15
Fruktterte	200–220	30
Marengs	100	60
Quiche osv.	220	30
Boller	160–180	45

Steketider for varmluftsovn TAB. C.

Rett	Temp. °C	Minutter	Vekt, kg
Småretter			
Lasagne	200–220	20–25	0,5
Stekeovns pasta	200–220	25–30	0,5
Risretter	200–230	20–25	0,5
Pizza	210–230	30–45	0,5
Kjøtt			
Kalv	160–180	65–90	1–1,2
Svin	160–170	70–100	1–1,2
Storfe	170–190	40–60	1–1,2
Oksestek	170–180	65–90	1–1,2
Biff (blodig)	180–190	40–45	1–1,5
Lam	140–160	100–130	1,5
Kylling	180	70–90	1–1,2
And	170–180	100–160	1,5–2
Gås	160–180	120–160	3–3,5
Kalkun	160–170	160–240	ca. 5
Kanin	160–170	80–100	ca. 2
Hare	170–180	30–50	ca. 2
Fisk	160–180	avh. av vekt	
Kaker			
Fruktterte	180–200	40–50	
Sukkerbrød	160–180	35–45	
Korintkake	230–250	30–40	
Boller	170–180	40–60	
Strudel	160	25–35	
Bløtkakestykker	180–200	20–30	
Epleskiver	180–200	18–25	
Grillede smørbrød	230–250	7	
Brød	200–220	40	

GENERELL INFORMASJON FOR SLUTTBRUKER

VERN AV MILJØET



Avhending av emballasje
Sorter emballasjen etter materialtype (kartong, polystyren osv.) og kast den i samsvar med lokale forskrifter for avfallshåndtering.

Dette apparatet oppfyller følgende europeiske direktiver:

- 73/23/EØF – Lavspenningsdirektivet
- 89/336/EØF – Om elektromagnetisk kompatibilitet
- 90/396/EØF – Om gassapparater
- 89/109/EØF – Om materialer og gjenstander beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler
- Videre overholder apparatet ovenstående direktiver med de endringer som er nevnt i rådsdirektiv 93/68/EØF.
- Dette husholdningsapparatet er beregnet på matlaging, og det skal kun brukes til dette formålet.

KJÆRE KUNDE

- Les disse instruksjonene nøye før du bruker komfyren, og ta vare på dem for fremtidig bruk.
- Oppbevar potensielt farlig emballasje (plastposer, polystyren osv.) slik at det er utilgjengelig for barn.

Leveringsbetingelser
Ved salg av elektriske husholdningsapparater til forbruker i Norge gjelder forbrukerkjøpsloven. Ta vare på kvitteringen, denne gjelder som kjøpsdatobevis. Notèr ned modellnummer, produktnummer og serienummer som finnes på dataskiltet.
Behold brukerens eksemplar. Legg det ved behov frem for teknisk service sammen med kvitteringen.
Hvis du ikke gjør dette, vil teknisk service sende deg regning for alle omkostningene som inngår ved en eventuell reparasjon.
Originale reservedeler finnes kun hos våre autoriserte sentre for delelager og teknisk service.

TEKNISK ETTERSALGSSERVICE
Før komfyren forlot fabrikken, ble den gjennomprøvd og montert av faglig personell for å sikre at den fungerer på beste måte.
Hvis det senere skulle bli nødvendig med reparasjon eller ny montering, må dette utføres svært omhyggelig og forsiktig. Vi anbefaler derfor at du alltid kontakter vårt nærmeste salgssenter eller ettersalgssenter. Du må alltid angi hva problemet går ut på og hvilken modell det gjelder.

NO

ADVARSLER OG FORHOLDSREGLER

ADVARSEL

- Før komfyren tas i bruk, må plastfilmen som beskytter visse deler av komfyren (frontpanelet, deler i rustfritt stål osv.) fjernes.
- Komfyren skal ikke brukes til oppvarming av rommet.
- *Trekk støpselet ut av kontakten og steng gasskranen når komfyren ikke er i bruk.*

VED BRANN

- Ved brann *må hovedventilen på gassrøret øyeblikkelig lukkes og støpselet trekkes ut av kontakten. Ikke bruk vann på brennende olje.*
- Brennbare produkter og aerosolbokser må ikke lagres i nærheten av gassblussene. De må heller ikke fordampes i nærheten av brennende gassbluss.

FOR DIN PERSONLIGE OG DINE BARN SIKKERHET

- Gjenstander som vekker barns nysgjerrighet, må ikke oppbevares over eller i nærheten av komfyren.
- Hold barn godt unna komfyren. Husk alltid på at enkelte deler av komfyren og kjelene blir svært varme når komfyren er tent. Berøring kan føre til brannskade, også mens de kjøles ned.
- For å unngå at kjeler uforvarende blir revet ned må håndtakene alltid vende mot ryggen av komfyren og ikke ut mot rommet eller over gassblussene i nærheten.
- Ikke bruk klær med vide og brennbare ermer under tilberedning – ved brann kan dette føre til svært alvorlig brannskade.

ADVARSEL – STEKEOVN
Når stekeovnen eller grillen er i bruk, kan tilgjengelige deler bli svært varme. Barn må derfor holdes vekk fra komfyren.

- Stek aldri mat på bunnen av stekeovnen.
- Berøring av dørhengslene kan føre til brannskade.
- Ikke la barn sitte på eller leke med stekeovnsdøren. Døren må ikke brukes som trapp for å nå gjenstander over komfyren.

VARMESKAP
Ikke sett brennbare materialer eller plastbestikk i varmeskapet (under stekeovnen).

FOR KOMFYRER MED GLASSLOKK
Pass på at dekselet ikke berører kokekar mens komfyren er tent. Lukk aldri dekselet mens gassblussene eller de elektriske kokeplatene fremdeles er varme.

VIGTIGT
Ledningerne i hovedkablet er farvekodet som angivet herunder:
GRØN OG GUL JORD
BLÅ NEUTRAL
BRUN.....STRØMFØRENDE

SÅDAN UDSKIFTES KABLET
Hvis kablet er beskadiget, skal det udskiftes i overensstemmelse med nedenstående instrukser:

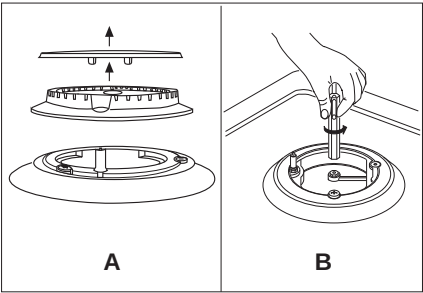
- Åbn el-tavlen som beskrevet på billedet herover.
- Løsn skruen "A", der fastholder kablet.
- Udskift kablet med et kabel af samme længde og i overensstemmelse med oplysningerne i skemaet, afbryd strømmen til komfuret, og luk for gasventilen.
- Den "grønne-gule" jordledning skal forbindes til stikpladsen "I", og skal være ca. 10 mm længere end de strømførende ledninger.
- Den "blå" nulledning skal forbindes til stikpladsen markeret med bogstavet "N".
- Den strømførende ledning skal forbindes til stikpladsen markeret med bogstavet "L".

GASREGULERING

Afbryd altid strømmen til komfuret, luk midlertidigt for gasforsyningen, og gør som følger:

- Skift injektorerne.
- Regulér minimumsindstillingen for gastilførsel til blussene.

SÅDAN UDSKIFTES INJEKTORERNE
For at udskifte injektorerne skal følgende gøres: Fjern stålristene, brænderne og flammesprederne (se billede A), skift injektoren (se billede B), og udskift den med en anden, der passer til den nye gastype (se skema D). Montér delene igen i omvendt rækkefølge, og sørg for, at flammesprederen vender den korrekte vej på blusset.

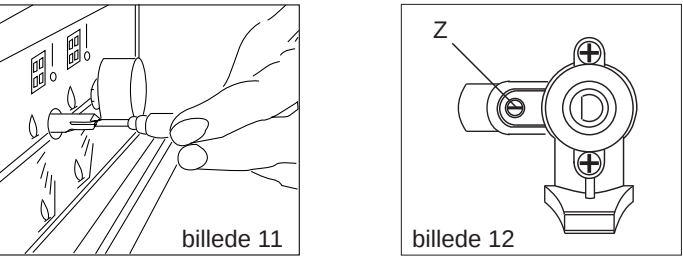


Kategori III1a2H3B/P

SKEMA D		SKEMA OVER GENERELLE INJEKTORER				
Gastype	mbar	Dyse mm/100	Blus-Type	Effekt i watt		Forbrug
				Maks.	Min.	Maks.
NATURGAS	20	115	- Hurtigt	3000	750	286 l/t
		97	- Middelhurtigt	1750	480	167 l/t
		72	- Ekstra	1000	330	95 l/t
		128	- Tredobbelt krone	3300	1300	315 l/t
BUTANGAS PROPANGAS	30	85	- Hurtigt	3000	750	219 g/t
		65	- Middelhurtigt	1750	480	128 g/t
		50	- Ekstra	1000	330	73 g/t
		93	- Tredobbelt krone	3300	1300	241 g/t
Bygas G110	8	260	- Hurtigt	3000	750	682 l/t
		185	- Middelhurtigt	1750	480	398 l/t
		145	- Ekstra	1000	330	227 l/t
		290	- Tredobbelt krone	3300	1300	750 l/t

DK

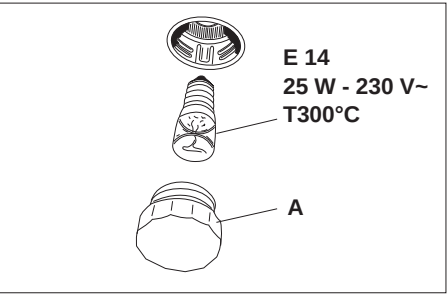
SÅDAN REGULERES MINIMUMSINDSTILLINGEN FOR GASTILFØRSEL TIL BLUS
For at regulere minimumsindstillingen, skal følgende gøres: Tænd for blusset, og drej knappen til minimumsindstillingen  . Fjern knappen fra ventiltappen, og benyt en lille skruetrækker til at dreje midt på ventiltappen (billede 11). Bemærk: På ventiltapper med sikkerhedsventil sidder reguleringskruen "Z" for minimumsindstillingen til venstre for ventiltappen (billede 12).



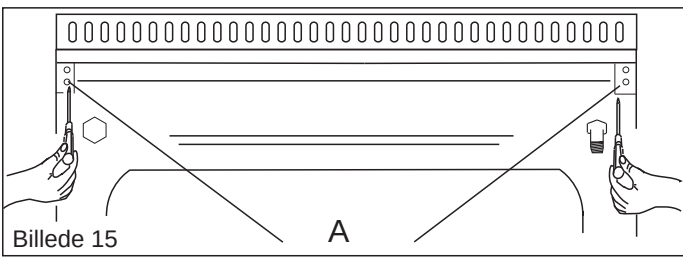
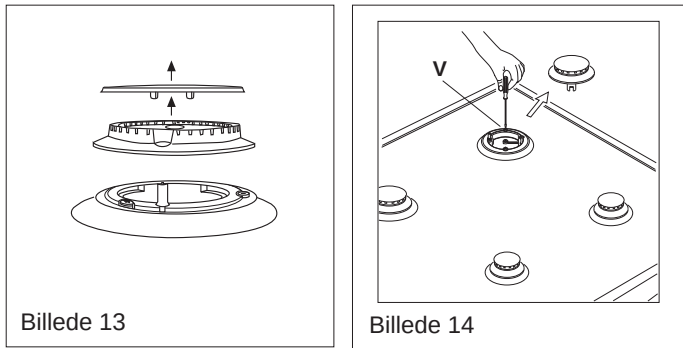
Løsn justeringsskruen for at øge gastilførslen, eller stram den for at mindske gastilførslen.
Gastilførslen er justeret korrekt, når flammen er ca. 3-4 mm høj. Ved brug af butan-/propangas skal reguleringskruen være skruet stramt fast.
Sørg for, at flammen ikke går ud, når der skiftes hurtigt fra maks-indstillingen  til min.-indstillingen  . Sæt knappen på igen.

VEDLIGEHOLDELSE AF KOMFUR

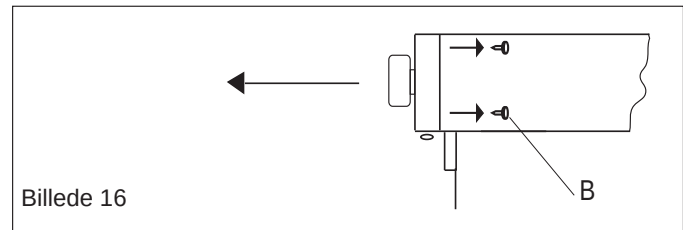
ADVARSLER
Afbryd strømmen til komfuret, før ovnlampen udskiftes. Den anvendte **ovnlampe** er en speciel type, der kan modstå høje temperaturer. Ovnlampen udskiftes på følgende måde: Afmontér beskyttelsesglasset (A), og udskift den defekte pære med en pære af samme type. Sæt beskyttelsesglasset på igen.



SÅDAN SKILLES BLUSSENE AD
Hvis det er nødvendigt at reparere eller udskifte indvendige komponenter, skal følgende gøres: Tag glaslåget af ved at skyde det opad.
Fjern stålristene, blussene og flammesprederen (se billede 13), skru de synlige skruer "V", der sidder oven på komfuret, af (se billede 14). Skil komfurets øverste del ad ved at skrue de 4 skruer bagpå "A" ud (se billede 15).

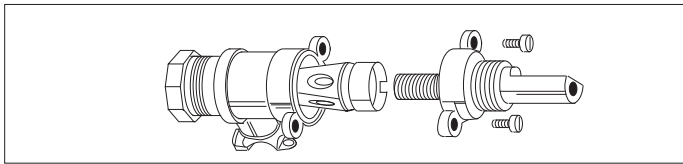


- Knapppanelet skilles ad ved at skrue de 4 indvendige skruer (B) ud, der fastholder knapppanelet til fronten af ovnen (billede 16).



SÅDAN SMØRES VENTILTAPPERNE

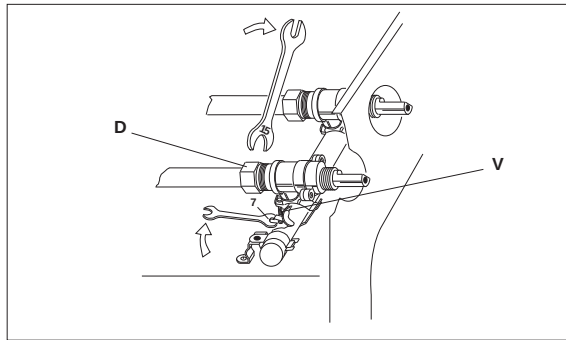
Hvis en ventiltap er stram at dreje, skal den smøres med et særligt smørefedt, der kan modstå høje temperaturer. Gør som følger: Afbryd strømmen til komfuret, og luk for gastilførslen. Åbn op til gasblussene, og skru også knapppanelet af som beskrevet i det foregående afsnit. Skru de to skruer af brænderen (se billede), og fjern tænderen.



Rengør tænderen og rillen med en klud, der er fugtet med sæbevand. Smør tænderen let med det pågældende smørefedt, sæt den på plads i rillen, og drej den et par gange. Fjern tænderen igen, tør overskydende smørefedt af, idet det sikres, at gasindtagene ikke blokeres af rester af smørefedt. Saml omhyggeligt alle dele igen i modsat rækkefølge, og kontrollér, at samlingen er tæt ved hjælp af sæbevand.

SÅDAN UDSKIFTES VENTILTAPPER

Gør som følger: Afbryd strømmen til komfuret, og luk for gastilførslen. Åbn op til gasblussene, og skru også knapppanelet af som beskrevet i det foregående afsnit. Skru møtrikken "D" af gasrøret til blusset. Skru skruen "V", der fastholder tappen til røret, af, og fjern den (se billede). Bemærk: Hver gang tappen udskiftes, skal tætningsringen også udskiftes. Kontrollér ved hjælp af sæbevand, at pakningen er tæt.



Sikkerhed

Komfuret må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Udvendige afdækninger må aldrig afmonteres i tilfælde af reparationer eller vedligeholdelse, medmindre det foretages af en kvalificeret tekniker.

Advarsler

Sørg **altid** for, at De ved, hvordan knapperne betjenes, før komfuret benyttes. Kontrollér **altid**, at alle knapper på komfuret er slukkede efter brug. Træd **altid** lidt tilbage, når en ovnlåge åbnes, og varmen trænger ud.

Anvend **altid** tørre ovnhandsker af en god kvalitet, når genstande tages ud af ovnen. Vær **forsigtig**, når genstande tages ud af ovnen, da indholdet kan være varmt.

Hold **altid** ovnlågen lukket, når komfuret ikke er i brug. Sæt **altid** pander og gryder midt på gasblussene, og placér dem således, at håndtagene ikke bliver opvarmede af andre gasblus, eller at man ved et uheld kommer til at skubbe til håndtagene og derved vælte gryder eller pander.

Hold **altid** komfuret rent, da ophobet fedt fra madlavningen kan forårsage brand.

Lad **altid** komfuret køle af, før det gøres rent.

Følg **altid** de almindelige principper for god madhygiejne for at forhindre risikoen for bakterieudvikling.

Sørg for **altid** at holde ventilationsåbningerne åbne.

Afbryd **altid** strømmen til komfuret før rengøring eller udskiftning af en ovnlampe.

Lad **aldrig** børn komme i nærheden af komfuret, når det er i brug, da alle overflader vil være varme under og efter madlavning.

Lad **aldrig** nogen sidde eller stå på dele af komfuret.

Opvarm **aldrig** uåbnede fødevarer, da der kan opbygges et tryk, således at beholderen eksploderer.

Opbevar **aldrig** kemikalier, fødevarer, dåser e.l. i eller på komfuret eller i skabe, der er placeret umiddelbart over eller ved siden af komfuret.

Fyld **aldrig** bradepander mere end 1/3 med fedt eller olie, eller anvend et låg.

EFTERLAD ALDRIG KOMFURET UDEN OPSYN UNDER MADLAVNINGEN.

Anbring **aldrig** genstande, der er brændbare eller af plastik, på eller tæt på gasblussene.

Brug **aldrig** affaldsbeholdere på gasblussene.

Anvend **aldrig** komfuret til rumopvarmning.

Tør aldrig tøj eller andre genstande ved at placere disse over eller i nærheden af gasblussene eller ovnlågen.

Bær aldrig tøj med lange flagrende ærmer under madlavningen. Anbring **aldrig** brændbare materialer i ovnen eller i ovnskuffen.

Tillad aldrig, at der samler sig fedt eller olie i bradepander, grillpander eller nederst i ovnen.

Anbring **aldrig** kogegej eller tallerkener på ovnbunden.

Steg **altid** fedtholdig mad på risten.

Dæk **aldrig** ovnbunden med aluminiumsfolie.

Put **aldrig** varme emaljerede dele i vand, men lad dem køle af først.

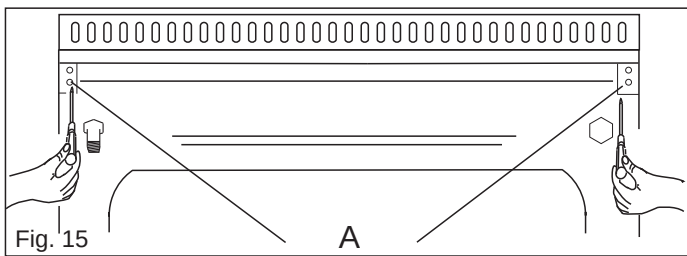
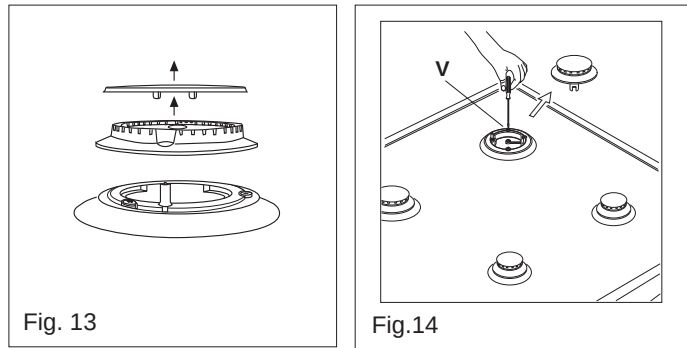
Lad **aldrig** eddike, kaffe, mælk, saltvand, citron eller tomatjuice forblive i kontakt med emaljerede dele (inde i ovnen eller i bradepander).

Anvend **aldrig** slibende rengøringsmidler, der kan ridse overfladen på rustfrit stål eller emalje.

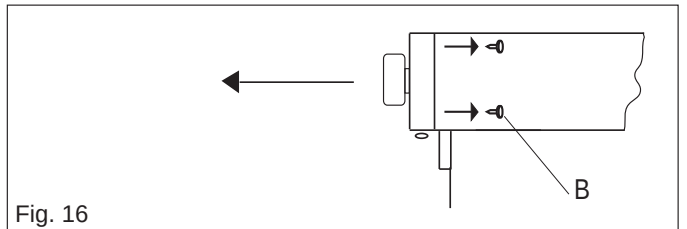
HÄLLENS DEMONTERING

Om det er nødvendigt att reparera elle byta ut invändiga komponenter, gör enligt följande: Ta bort glaslocket från sin position genom att föra det uppåt.

Ta bort gallret, brännarna och flamspridarna (Se fig. 13), skruva av de synliga skruvarna "V" som sitter på hällen (Se fig 14). Demontera hällen genom att skruva av de fyra skruvarna på spisens baksida "A" (Se fig. 15).



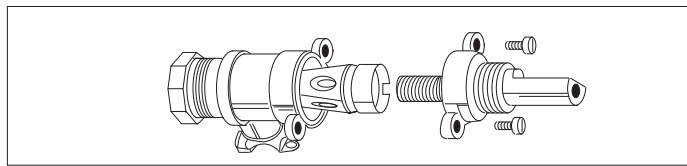
- För att lossa kontrollpanelen, skruva av de fyra inre skruvarna (B) som fäster kontrollpanelen vid ugnens framsida (fig 16). Fig. 16B



NFETTING AV STIFT

Om ett vred är trögt att vrida, fetta in stiftet med ett fett som tål höga temperaturer.

Gör enligt följande: Stäng av spisen och stäng gaskranen. Öppna hällen och montera av kontrollpanelen enligt förra avsnittet. Skruva av de två fästskruvarna från brännarenheten (se bild) och ta ur konen.



Rengör konen och öppningen med en trasa indränkt med förtunningsmedel.

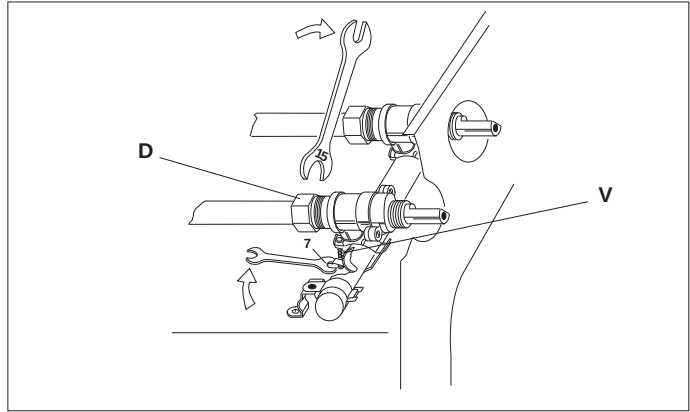
Fetta in konen lätt med passande fett, för in den i öppningen och vrid om den några gånger.

Ta ut konen igen, avlägsna överflödigt fett och se till att gasöppningarna inte är igensatta med rester av fett. Montera noggrant ihop allting i omvänd ordning och kontrollera att förslutningen är tät med tvållösning.

BYTA STIFT

Gör enligt följande: Stäng av spisen och stäng huvudkranen. Öppna hällen och montera av kontrollpanelen som i förra avsnittet. Skruva av muttern D på gasbehållaren som försörjer brännaren. Skruva av skruven V som fixerar stiftet vid röret och ta bort det (se bild).

Obs: Varje gång stiftet byts ut måste man även byta ut förslutningspackningen och kontrollera att förslutningen också är tät med hjälp av tvållösning (se bild).



För din säkerhet

Spisen bör endast användas för det avsedda ändamålet som är matlagning i hemmet.

Utvändiga skydd får under inga omständigheter avlägsnas för service eller underhåll av andra än behörig personal.

Viktigt!

Se till att du förstår knapparnas funktion innan du använder spisen. Kontrollera att alla knapparna på spisen är avstängda efter användning.

Håll alltid ett visst avstånd när du öppnar ugnsluckan för att släppa ut varmen.

Använd alltid torra grillvantar av god kvalitet när du tar ut något ur ugnen.

Var försiktig när du tar ut formar eller grytor från ugnen eftersom innehållat kan vara mycket varmt.

Håll alltid ugnsluckan stängd även när ugnen inte används.

Ställ alltid kokkärl centrerade över hällens gaslågor och se till att handtagen inte kan haka i varandra, knuffas till eller hettas upp av andra gaslågor.

Håll spisen ren eftersom fettbeläggningar från matlagning kan orsaka brand.

Låt alltid spisen svalna av innan rengöring. Följ alltid grundläggande principer för hantering av födoämnen och hygien för att förebygga bakterietillväxt.

Håll alltid ventilationsöppningarna fria. Stäng alltid av strömmen före rengöring eller byte av en ugnslampa.

Låt inte barnen komma nära spisen när den används eftersom alla ytor är mycket varma under och efter matlagning.

Låt inte någon sitta eller stå på någon del av spisen. Värm inte upp oöppnade matförpackningar eftersom det kan bildas tryck som får förpackningen att explodera.

Förvara inte kemikalier, födoämnen, vakumförpackningar i eller på spisen, eller i skåp direkt ovanför eller bredvid spisen.

Fyll inte en djup friteringspanna mer än till 1/3 med fett, olja och använd inte lock vid ett sådant tillfälle.

LÄMNA INTE SPISEN UTAN UPSIKT VID MATLAGNING. Ställ inte lättantändliga föremål eller plastföremål på eller nära spisens brännare.

Ställ inte avfallsbehållare på spisens brännare. Använd inte ugnen för att värma upp rummet.

Torka inte kläder eller placera föremål över eller nära spisens brännare eller ugnslucka.

Bär inte kläder med långa vida ärmar när du lagar mat. Placera inte eldfarliga material i ugnen eller förvaringslådan under ugnen.

Låt det inte samlas fett eller olja på ugnsplåtarna, ugnspannan eller ugnens golv.

Ställ inte matlagningsverktyg eller tallrikar på ugnsbotten. Grilla inte mat som innehåller fett utan att använda grillgallret.

Täck inte över grillgallret med aluminiumfolie. Lägg inte varma delar av emalj i vatten, låt dem svalna av först.

Avlägsna alltid vinäger, kaffe, mjölk, saltvatten, citron och tomatjuice från emaljerade delar (inne i ugnen och på ugnsplåtar).

Använd inte slipande rengöringsmedel eller pulver som kan repa ytan på det rostfria stålet eller emaljen.